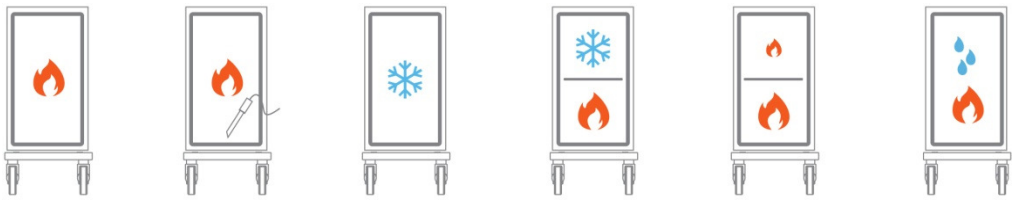
Typ 140

Typ 200



thermoporthybrid®

- Mit einem Gerät können verschiedene Garvorgänge ausgeführt werden.
- Eine spezielle Funktionstür mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern verleiht dem **thermoport**hybrid ® seine einzigartige Hybrideigenschaft.
- Für die Systemgastronomie

Orginal-Betriebsanleitung

Ausgabe: 2011-09-19

Rieber

Rieber Professional. Unsere Lösungen bringen Ihnen Qualität, Sicherheit sowie vor allem hohe Energie-Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

Inhaltsverzeichnis

1 Revisionsauflistung 4

2 Wichtige Hinweise 4

2.1 Gebrauch der Anleitung 4

2.2 Darstellungskonventionen im Text 5

2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise 5

3 Gerätebeschreibung 6

3.1 Benennung 6

3.2 Technische Daten 7

3.3 Zubehör 8

4 Verwendungszweck 8

5 Allgemeine Sicherheitshinweise 9

5.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen 9

5.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten 9

5.3 Pflichten des Betreibers 10

5.4 Qualifikation des Personals 11

5.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen 11

5.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise 11

5.6.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen 11

5.6.2 Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen 12

5.6.3 Gefahren beim Transport sowie durch instabile Lage 12

5.6.4 Gefahren im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler 13

5.6.5 Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften einhalten 13

5.7 Gefahr durch Einschließen und Erstickungsgefahr 13

5.8 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften 13

5.9 Hinweis zum Verhalten im Notfall 13

***6* Vor dem ersten Benutzen 14**

6.1 Transport 14

6.1.1 Transportschäden prüfen/abwickeln 14

6.1.2 Auspacken 14

6.1.3 Lieferumfang 14

6.1.4 Verpackungsmaterial entsorgen 14

6.2 Inbetriebnahme 14

7 Gebrauch 15

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch 15

7.2 Hinweise zum Gebrauch 15

7.3 Die Bedienungseinheit des thermoporthybrid ® 18

7.4 Programm wählen 20

7.5 Garvorgang starten 20

7.6 Einstellungen während des Betriebs ändern 21

7.7 Garvorgang abbrechen 21

7.8 Datum und Uhrzeit einstellen 22
7.9 thermoporthybrid ® ausschalten 22
7.10 Bedienung der Funktionstasten 22
7.11 Die thermoporthybrid ® Programme 25
7.11.1 Programm 1: Garen 25
7.11.2 Programm 2: Kerntemperatur 26
7.11.3 Programm 3: Lüfter 26
7.11.4 Programm 4: Hybrid 27
7.11.5 Programm 5: 2 Kammertemperaturen 28
7.11.6 Programm 6: Menü (gespeicherte Menüs abrufen) 29
7.11.7 Speichern eines Menüs 31
7.11.8 Vorgespeicherte Menüs 33
8 Reinigung, Wartung und Pflege 34
8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege 34
8.2 Gerät bedarfsweise entkalken 35
8.3 Tür komplett entnehmen 37
8.4 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen 38
8.5 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen 39
8.6 Dichtung reinigen 39
8.7 Rollen reinigen 39
8.8 Gerät bedarfsweise desinfizieren 39
8.9 Gerät trocken in Bereitschaft halten 39
9 Betriebsstörungen/Service 40
10 Haftung und Gewährleistung 41
11 EG-Konformitätserklärung 43
12 Adresse des Herstellers 44

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2011-03-31	Erstausgabe
2011-05-06	Überarbeitung Steuerung
2011-08-02	Änderung: Bei Echtzeitmodus das Programm beenden oder das Gerät ausschalten Datum und Uhrzeit einstellen
2011-09-19	7.11.7 Hinweis auf 2 Varianten zum Speichern eingefügt

2 Wichtige Hinweise

2.1 Gebrauch der Anleitung

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, um das Gerät sicher und sachgerecht zu benutzen.

WICHTIG

Schützen Sie sich vor Gefahren und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät.

- ► Lesen Sie unbedingt die Betriebsanleitung vor dem ersten Benutzen.
- ► Bewahren Sie die Anleitung auf und geben Sie diese an Nachbesitzer weiter.

Sollte aus Ihrer Sicht irgendein ein Defizit vorliegen, teilen Sie uns das bitte ohne zu zögern mit. Wir bemühen uns mit Ihrer Hilfe noch besser zu werden.

Hier ist Platz für Ihre Notizen:

2.2 Darstellungskonventionen im Text

. . . **Hervorhebung** . . . , ist ein Textfragment, das hervorgehoben werden soll

- Aufzählungen werden so dargestellt.

➢ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.

▌ Das Resultat der Handlung wird so dargestellt.

Siehe '. . . ' ‚Querverweis wird so dargestellt.

Hinweise

ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, die keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.

Anwendertipp

► Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFAHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Die Verletzungen können sie verhindern, indem Sie die angegebenen Verhaltensregeln berücksichtigen.

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr'.

GEFAHR!

weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.

Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.

WARNUNG!

weist auf eine **möglicherweise gefährliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **schwerer Körperverletzung oder Tod** führen.

VORSICHT!

weist auf eine **möglicherweise schädliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **leichter Körperverletzung** führen.

3 Gerätebeschreibung

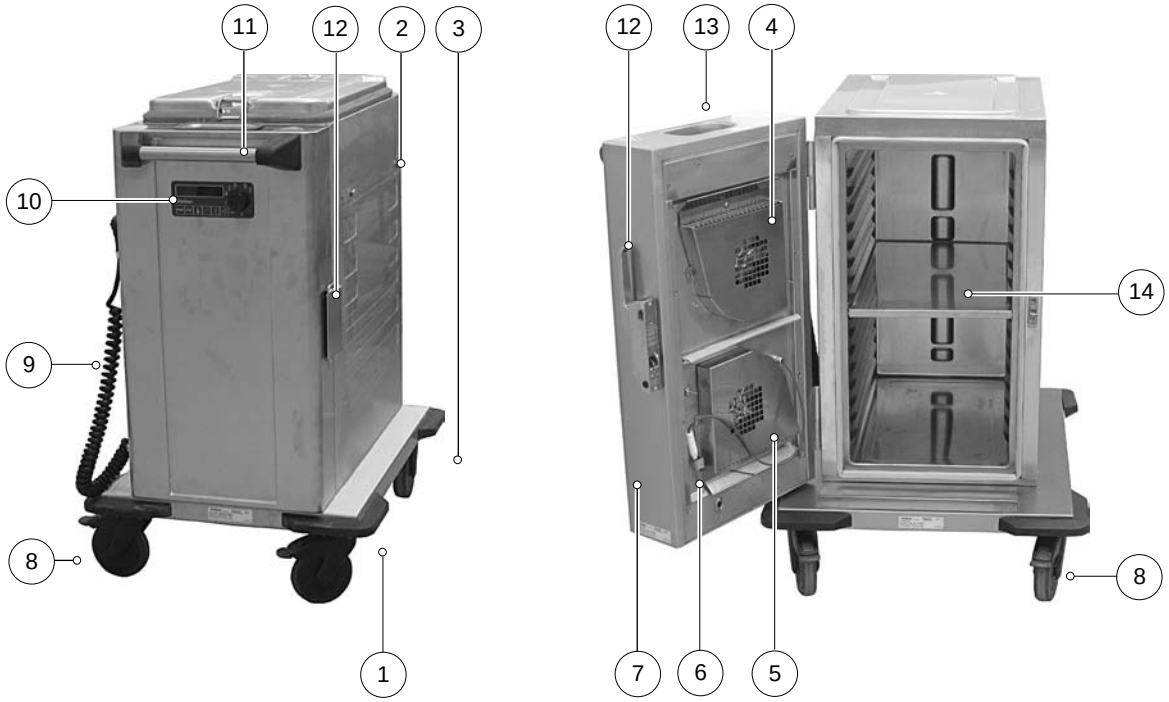
Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion dieses Gerätes.

3.1 Benennung

Benennung der Teile

Hier werden die Teile benannt, die anschließend für ein leichteres Verstehen wichtig sind.

1 Stoßecke
2 Aufnahme → für Zubehör bei Typ 140
3 Rolle
4 Elektrische Heizung mit Ventilator, oben
5 Elektrische Heizung mit Ventilator, unten



Bedien- und Anzeigeelemente

6 Kerntemperaturfühler in der Halterung
7 Verschließbare Tür, herausnehmbar
8 Rolle mit Feststeller
9 Elektrischer Anschlussstecker
10 Bedienungseinheit → zum Steuern des Gerätes
11 Handgriff
12 Türverschluss
13 Wasserbehälter mit Deckel
14 Isoraumteiler

Wirkungsweise

- Mit dem Isoraumteiler (14) kann der Garraum in 2 Kammern mit unterschiedlicher Funktion aufgeteilt werden.
- Separat funktionierende Heizung/Lüftung (4, 5).
- Beim Bedampfen der Ware tropft Wasser aus dem Wasserbehälter (13) auf die untere Heizung/Lüftung (5).
- Mit dem Kerntemperaturfühler (6) kann die Kerntemperatur in der Ware gemessen werden; dient gleichzeitig zur Steuerung des Gerätes.
- Am Handgriff (11) wird das Gerät geschoben; dient gleichzeitig zur Handhabung der Tür und zum Entnehmen bei der Reinigung.
- Mittels beider Feststeller der Rollen (8) wird das Gerät beim Abstellen in der Lage gesichert.

3.2 Technische Daten

	thermoporthybrid® 140		**thermoport**hybrid® 200	
	Fahrbare Version	Einbauversion	Fahrbare Version	Einbauversion
Außenmaße (B x T x H), circa	592 x 769 x 992 mm	584 x 711 x 745 mm	642 x 828 x 981 mm	594 x 758 x 811 mm
Temperatur-bereich	20°C bis +140°C		20°C bis +240°C	
Masse, circa	15 kg		20 kg	
Elektrischer Anschluss	1N AC 230 V 50/60 Hz mit ausziehbarem Spiralkabel 2,5 m mit Schukostecker und Blindsteckdose			
Leistung	3,2 kW			
Schutzart der Elektroteile in der herausnehmbaren Tür	IPX5 gemäß DIN EN 60529 (Schutz gegen Strahlwasser, Düse, aus beliebigem Winkel).			
Maximales Füllvolumen	Circa 78 Liter, ausreichend für circa 60 Personen. Der Behälterinnenraum ist vorgesehen zum Einschieben von GN-Behältern, maximal 2 x GN1/1 (325 x 530 mm), 200 mm tief und 1 x GN1/1, 150 mm tief oder deren Unterteilung.			
Auflageschienen	7 Paar für maximal 5 x 1/1 GN 65 mm tief			
Stoßschutz	4 Stoßecken am Geräteboden			
Rollenausstattung für fahrbare Version	Verzinkt gemäß DIN 18867, Teil 8, Raddurchmesser 125 mm, 2 Lenk- und 2 Lenkstopprollen, Antistatikbereifung			
Gehäuse	Chromnickelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301			
Wasserbehälter, circa	0,5 Liter			
Hygieneausführung	H2		H3	
Zulässige Umgebungs-bedingungen	+5 °C bis +40 °C. Korpus doppelwandig isoliert			
Emissions-schalldruckpegel, geschlossen	66 dB		67 dB	
Emissions-schalldruckpegel, offen	54 dB		48 dB	

3.3 Zubehör

Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör erreichen Sie eine hohe Energie-Effizienz, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

► Verwenden Sie varithek®-Kochgeschirr **thermoplates**® von Rieber GmbH & Co. KG.

Lagern, vorbereiten, kochen, grillen, garen, verteilen und ausgeben aus einem Behältnis.

http://www.rieber.de

4 Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem Missbrauch, zu Ihrer Sicherheit.

Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie, Gastronomie, auch für die Gemeinschaftsgastronomie und die Schulverpflegung.
- Zum Regenerieren, Garen, Kerntemperaturgaren durch aktives Warmhalten und/oder passives Kühlen. 6 Programme:
  Garen / Kerntemperatur / Lüfter / Hybrid / Zwei Kammertemperaturen / Menü

Siehe 'Die thermoporthybrid® Programme', Seite 25

- Auch für Tabletteinsatz verwendbar. → siehe Zubehör
- **WARNUNG!** Zur Vermeidung von Verletzungen wie an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Gebrauch nur durch Erwachsene. Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes Personal.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, programmiert die **thermoporthybrid**® Programme**.**

Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch:

- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.
- Ziehen oder Verschieben Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten, ansonsten ist Sachschaden möglich.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen.
  - Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.
  - Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fußboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport mittels Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig.

5 Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über Restrisiken und Gefahren bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes.
Es werden allgemein gültige und generell zu beachtende Sicherheitshinweise aufgeführt.
Handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

5.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

Dieses Gerät entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen.

- Benutzen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.
- Achten Sie in allen Phasen der Lebensdauer des Gerätes auf die möglichst sichere Integration des Gerätes in seine Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

5.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

- Halten Sie Ihren Arbeitsbereich sauber und aufgeräumt. Unordnung und unbeleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.
- Halten Sie Kinder und andere Personen während der Benutzung fern.

Elektrische Sicherheit

- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Vermeiden Sie Körperkontakt mit geerdeten Oberflächen, wie mit Rohren, Heizungen, Herden und Kühlschränken. Es besteht ein erhöhtes Risiko durch elektrischen Schlag, wenn Ihr Körper geerdet ist.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Wenn Sie mit einem Elektrogerät im Freien arbeiten, verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die auch für den Außenbereich zugelassen sind. Die Anwendung eines für den Außenbereich geeigneten Verlängerungskabels verringert das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge Wärmestaus möglich. Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein. Der Querschnitt der Leitung muss mindestens 1,5 mm^2 betragen.

Sicherheit von Personen

- Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen.
  Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

- Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

- Benutzen Sie kein Elektrogerät, dessen Schalter defekt ist. Ein Elektrogerät, das sich nicht mehr ein- oder ausschalten lässt, ist gefährlich und muss repariert werden.
- Bewahren Sie unbenutzte Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Personen das Gerät nicht benutzen, die mit diesem nicht vertraut sind oder diese Anweisungen nicht gelesen haben. Elektrogeräte sind gefährlich, wenn sie von unerfahrenen Personen benutzt werden.
- Pflegen Sie das Gerät mit Sorgfalt. Kontrollieren Sie, ob bewegliche Geräteteile einwandfrei funktionieren und nicht klemmen, ob Teile gebrochen oder so beschädigt sind, das die Funktion des Gerätes beeinträchtigt ist. Lassen Sie beschädigte Teile vor dem Einsatz des Gerätes reparieren. Viele Unfälle haben ihre Ursache in schlecht gewarteten Elektrogeräten.
- Verwenden Sie Elektrogerät, Zubehör usw. entsprechend diesen Anweisungen und so, wie es für diesen speziellen Gerätetyp vorgeschrieben ist. Berücksichtigen Sie dabei die Arbeitsbedingungen und die auszuführende Tätigkeit. Der Gebrauch von Elektrogeräten für andere als die vorgesehenen Anwendungen kann zu gefährlichen Situationen führen.

Service

- Lassen Sie das Gerät nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren. Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

5.3 Pflichten des Betreibers

Betreiber

Betreiber ist diejenige Person, die das Gerät zu gewerblichen oder wirtschaftlichen Zwecken selbst betreibt oder einem Dritten zur Nutzung/Anwendung überlässt und während des Betriebs die rechtliche Geräteverantwortung für den Schutz des Benutzers, des Personals oder Dritter trägt.

Betreiberpflichten

Das Gerät wird im gewerblichen Bereich eingesetzt. Der Betreiber des Gerätes unterliegt daher den gesetzlichen Pflichten zur Arbeitssicherheit.

Neben den Sicherheitshinweisen in dieser Anleitung müssen die für den Einsatzbereich der Maschine gültigen Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort der Maschine ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb der Maschine umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeitdauer des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen, und diese, falls erforderlich, anpassen.
- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Störungsbeseitigung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen und das Tragen der erforderlichen Schutzausrüstung verbindlich anweisen.

Weiterhin ist der Betreiber dafür verantwortlich, dass das Gerät stets in technisch einwandfreiem Zustand ist. Daher gilt Folgendes:

- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die in dieser Anleitung beschriebenen Wartungsintervalle eingehalten werden.
- Der Betreiber muss alle Sicherheitseinrichtungen regelmäßig auf Funktionsfähigkeit und Vollständigkeit überprüfen lassen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die passenden Medienanschlüsse gegeben sind.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass bauseitige sicherheitsrelevante Maßnahmen durchgeführt werden.

5.4 Qualifikation des Personals

Das sichere Betreiben erfordert fachliche Voraussetzungen und die persönliche Eignung jeder Person.

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**' (Betreiber). Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher 'eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind'.
- Zur Arbeitsausführung sind nur '**unterwiesene Personen'** zulässig, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig. Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen. Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.

5.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

➢ Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.

➢ Tragen Sie festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen.

➢ Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

5.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine gerätespezifische Sicherheitshinweise. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

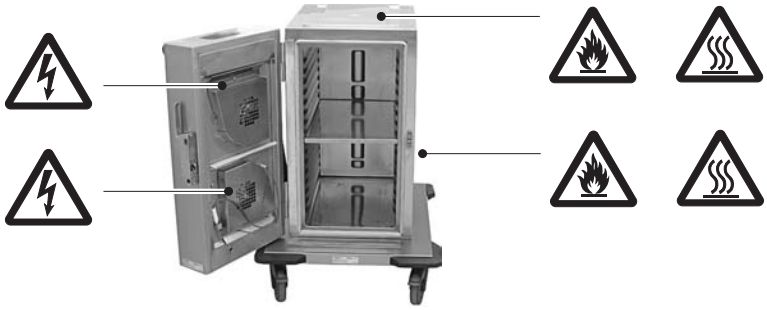
5.6.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Das Gerät hat eine Sicherheitsabschaltung. Bei defekter Regelung schaltet das Gerät sich selbst ab.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

Der Türverschluss des **thermoport**hybrid® 200 ist aus Sicherheitsgründen zweistufig.

- Beim ersten Ziehen am Verschlusshebel geht die Tür circa 1 cm weit auf. Jetzt kann eventuell vorhandener Überdruck in Form von heißer Luft oder Dampf entweichen.
- Beim zweiten Ziehen am Verschlusshebel lässt sich die Tür komplett öffnen.

5.6.2 Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen



WARNUNG!

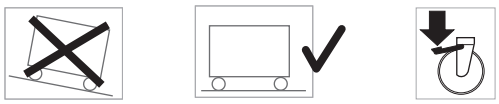
Im Bereich der Heizung und des Umfeldes kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.

- Verwenden Sie nur Gastronormbehälter aus hitzebeständigem oder nicht brennbarem Material, ansonsten besteht Brandgefahr.
- Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe.
- Tür und Deckel geschlossen halten.
- Halten Sie Unbefugte fern.
- Halten Sie brennbare Stoffe fern.

5.6.3 Gefahren beim Transport sowie durch instabile Lage

➢ **WARNUNG!** Gerät nicht ziehen, nur schieben. So erreichen Sie eine bessere Sicht sowie direkten Zugriff auf die Rollen mit Feststeller.
Beim Transport die Tür verschlossen halten und am Griff schieben. Festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen tragen.

➢ **WARNUNG!** Ungewolltes Verfahren des Gerätes und hierdurch vielfältige Gefährdungen vermeiden. Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei Feststellern. Stellen Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen ab.



➢ **ACHTUNG!** Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.

5.6.4 Gefahren im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler

➢ **WARNUNG!** Gefahr von Stichverletzung im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler. Verhalten Sie sich achtsam.

➢ **ACHTUNG!** Kerntemperaturfühler in der vorgesehenen Aufnahme platzieren.

5.6.5 Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften einhalten

WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung. Die summarische Anschlussleistung elektrischer Geräte könnte die örtlich zulässige Anschlussleistung überschreiten.

- Lassen Sie Elektroarbeiten nur durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder eine Elektrofachkraft ausführen.
- Schließen Sie das Gerät nur über Fehlerstromschutzschalter –RCD - an. Das Gerät an den Schutzleiter anschließen.
- Spitzenbelastungen entstehen beispielsweise beim gleichzeitigen Ein- oder Ausschalten mehrerer Geräte. Sachschaden bis hin zu Kabelbrand sind möglich. Beachten Sie die örtlich zulässige Anschlussleistung. Vermeiden Sie ein massenhaftes Ein- oder Ausschalten.

Siehe auch ‘Zum Gebrauch von Elektrogeräten’, Seite 9

5.7 Gefahr durch Einschließen und Erstickungsgefahr

➢ **WARNUNG!** Erstickungsgefahr beim Einschließen in das Gerät. Sichern Sie das Gerät vor Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten.

5.8 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb von Küchenstationen noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften; beispielsweise zur Einhaltung von Hygieneanforderungen die HACCP-Bestimmungen.

5.9 Hinweis zum Verhalten im Notfall

➢ Im Notfall immer sofort die Stromzuführung unterbrechen.

Erste Hilfe bei Quetschung, Schnittverletzung, Verbrennung sowie Stromschlag

➢ Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.

➢ Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort. Machen Sie sich mit den Anleitungen vertraut.

Anwendertipp

- Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmen internen Betriebsanweisung.
- Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

6 Vor dem ersten Benutzen

Dieses Kapitel vermittelt Wissen der vorbreitenden Tätigkeiten vor der Nutzung.

6.1 Transport

6.1.1 Transportschäden prüfen/abwickeln

- Kontrollieren Sie das Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden.
- Dokumentieren Sie den Schaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief und lassen sich diesen durch den Transporteur mit Unterschrift bestätigen.
- Entscheiden Sie, ob Sie das Gerät behalten und den Schaden mit dem Frachtbrief reklamieren oder das Gerät nicht annehmen.

  Durch diese Vorgehensweise sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Schadensregulierung.

6.1.2 Auspacken

- Öffnen Sie die Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen. Nicht reißen oder schneiden.
- Entfernen Sie Verpackungsrückstände.

6.1.3 Lieferumfang

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang.

6.1.4 Verpackungsmaterial entsorgen

- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht.

6.2 Inbetriebnahme

Voraussetzungen

- Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken.
- Vorsichtiger Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.

ACHTUNG

Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.

- Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften einhalten

- Informieren Sie sich bei der ortsansässigen Behörde.

thermoporthybrid® reinigen

Siehe Kapitel ‘Reinigung, Wartung und Pflege’, Seite 34

7 Gebrauch

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Verwenden Sie das Gerät je nach dem speziellen Verwendungszweck nur für dafür vorgesehene Lebensmittel. Verwenden Sie das Gerät je nach Einsatzfall nur für erwärmte oder gekühlte Lebensmittel.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Temperatur und die Einhaltung der Hygieneanforderungen laut HACCP. Die maximale Transport- und Warmhaltezeit beträgt 3 Stunden.
  Speisen passiv kühlen ab 6 °C, mit Kühlpellets, maximal 6 Stunden.
- Keine Gegenstände auf dem Gerät ablegen. Gegenstände können herunterfallen.
- Auf ungehinderten Zugang zum Gerät und hinreichende Beleuchtung achten.
- **WARNUNG!** Gefahr von Stichverletzung im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler.
- **WARNUNG!** Stromschlaggefahr. Gerät nicht im Freien verwenden. Gerät vor Feuchtigkeit schützen.
- **ACHTUNG!** Vermeiden Sie die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- **ACHTUNG!** Vermeiden Sie den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.

7.2 Hinweise zum Gebrauch

Für beste Isolierwirkung beachten

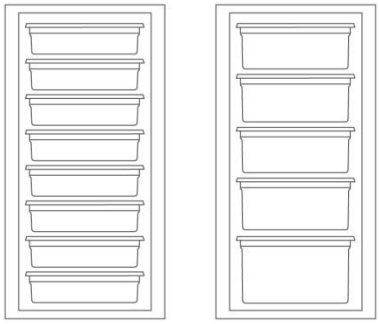
Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör erreichen Sie eine hohe Energie-Effizienz, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

- Verwenden Sie varithek®-Kochgeschirr **thermoplates**® von Rieber GmbH & Co. KG.
  - Lagern, vorbereiten, kochen, grillen, garen, verteilen und ausgeben aus einem Behältnis.

- Hinweise zur optimalen Beschickung des **thermoport**hybrid® finden Sie im Internet unter

Siehe www.rieber.de/ServiceCenter/Prospekte.html
“Hybrid Kitchen. Mit Sicherheit besser Kochen“



8 x GN 1/1 65 mm tief

4 x GN 1/1 100 mm tief
1 x GN 1/1 150 mm tief

- Möglichst etwas freien Raum im **thermoport**hybrid® lassen. Die Luft muss zirkulieren können.
- Sofort nach dem Befüllen den **thermoport**hybrid® schließen und erst direkt vor der Ausgabe wieder öffnen.
- Nach der Entnahme die Tür / Deckel sofort wieder schließen.

Zum Garen mit Befeuchtung beachten

- Zum Garen mit Befeuchtung füllen Sie vorab Wasser in den Wasserbehälter ein, maximal bis 1 cm unter der Oberkante.
- Stellen Sie sicher, dass beim Einsatz der Funktion Befeuchtung immer Wasser im Wasserbehälter ist. **Füllen Sie das Wasser regelmäßig auf**.

  Es gibt keine Störungsmeldung, wenn kein Wasser im Behälter ist.

Beim Umgang mit dem Kerntemperaturfühler beachten

ACHTUNG

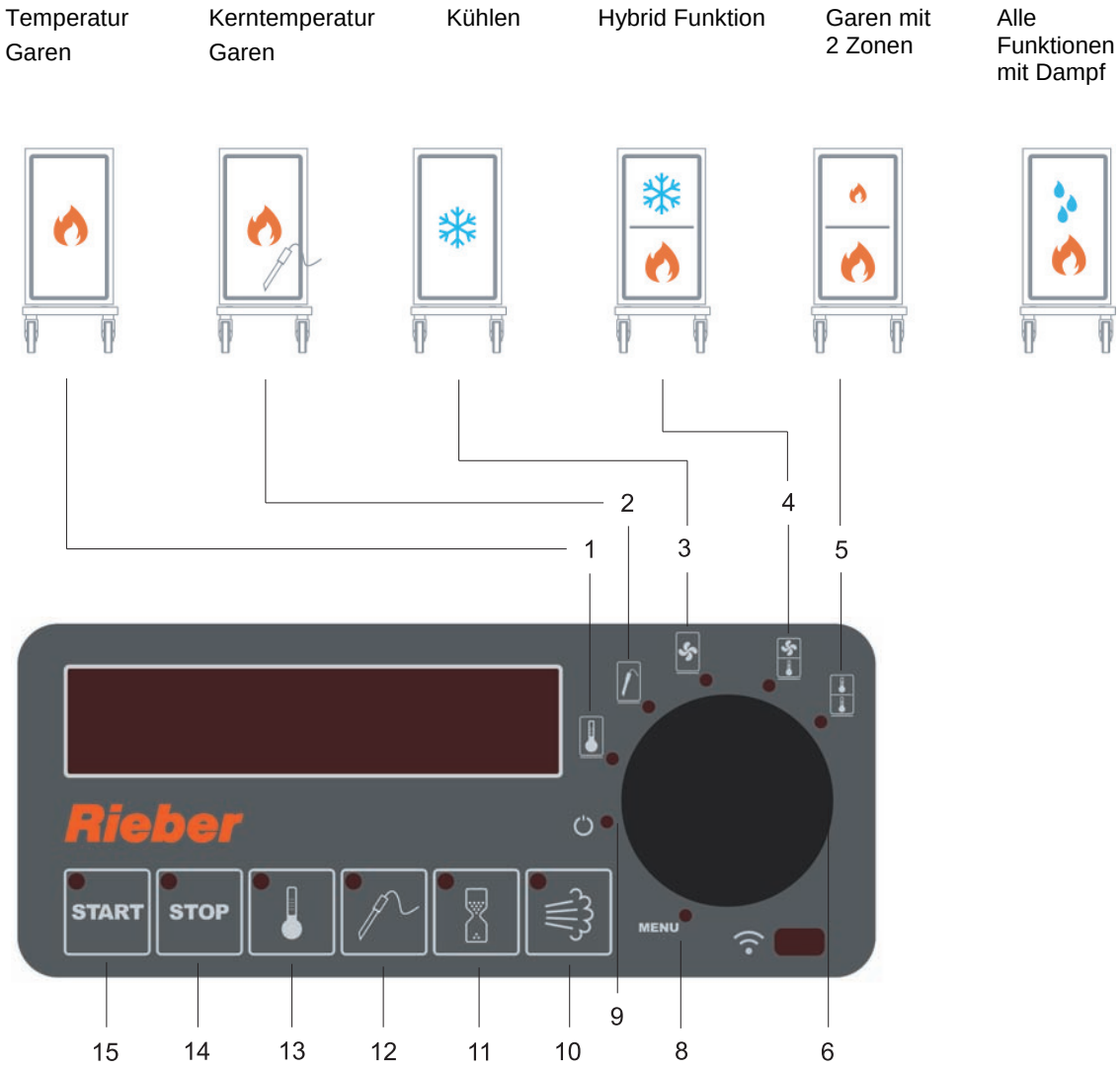
Ein an der Drehbewegung gestörter Ventilator kann beschädigt werden.

- Kerntemperaturfühler nicht in das Lüftungsgitter stecken. Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler in der vorgesehenen Aufnahme, siehe Bild.

Der Kerntemperaturfühler ist steckbar.

- Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in die dafür vorgesehene Halterung, wenn er nicht gebraucht wird.
- Nach dem Gebrauch den Temperaturfühler reinigen.

7.3 Die Bedienungseinheit des thermoporthybrid®



Programme

1 Garen
2 Kerntemperatur
3 Lüfter
4 Hybrid
5 Zwei Kammertemperaturen
8 Menü

Bedienteil

6 Drehregler

Funktionstasten

10 Befeuchtung mit Wasserdampf
11 Zeitdauer
12 Kerntemperatur
13 Kammertemperatur

9 POWER ON
14 STOP
15 START

Programm 1: Garen
Kammertemperatur, Zeitdauer und Befeuchtung können eingestellt werden.

Programm 2: Kerntemperatur
Kerntemperatur, Kammertemperatur und Befeuchtung können eingestellt werden.

Programm 3: Lüfter (passiv kühlen)
Passive Kühlung durch Kühlpellets + Lüfter

Programm 4: Hybrid
Oben: passive Kühlung durch Kühlpellets und Lüfter.
Unten: Kammertemperatur, Zeitdauer und Befeuchtung können eingestellt werden.

Programm 5: Zwei Kammertemperaturen
Oben: Kammertemperatur und Zeitdauer können eingestellt werden.
Unten: Kammertemperatur, Zeitdauer und Befeuchtung können eingestellt werden.

Programm 6: Menü
Abgespeicherte Programme können ausgewählt werden.

Display

Beispiele für Displayanzeigen	Bedeutung
	• **thermoport**hybrid® befindet sich im Standby-Modus. • Die **LED POWER ON** (9) blinkt. • Display ist schwarz
	• Das Programm XX wird ausgeführt. • In der unteren Menüleiste blinken die Funktionstasten für die jeweils sinnvollen Einstellmöglichkeiten. • Die Ist-Temperatur wird im Display angezeigt.
	• F1 im Display zeigt: es liegt eine Störung vor. *Siehe Kapitel 'Betriebsstörungen/Service', Seite 40*
	• Signalton: 10 Sekunden vor dem automatischen Ausführen einer Aktion ertönt ein Signalton, zum Beispiel 10 Sekunden vor Ablauf der Garzeit.

7.4 Programm wählen

- Wählen Sie durch Drehen am **Drehregler** (6) das Programm.
  - Im Display erscheint die Ist-Kammertemperatur.
  - In der unteren Menüleiste blinken die Funktionstasten für die jeweils sinnvollen Einstellmöglichkeiten.
- Drücken Sie auf den **Drehregler** zum Aktivieren des Programms.

7.5 Garvorgang starten

- **Taste START** (15) drücken.
  - Das angewählte Programm wird ausgeführt.
  - Im Display wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.
  - Die jeweilige LED beim Drehregler leuchtet.
  - In der unteren Menüleiste leuchten die Funktionstasten für die jeweils sinnvollen Einstellmöglichkeiten..

Werte abfragen

- Die jeweilige **Funktionstaste** drücken.
  - Der jeweilige Sollwert, zum Beispiel die Restzeit, wird angezeigt.
- Die **Funktionstaste** loslassen.
  - Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder der Ist- Wert.

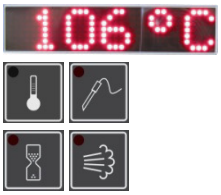
Werte ändern

- Die jeweilige **Funktionstaste** drücken und halten. Mittels Drehen des **Drehreglers** (6) den Sollwert einstellen.
  - Die Funktionstaste leuchtet weiter.
  - Der jeweilige Sollwert, zum Beispiel die Restzeit, wird angezeigt.
- Die **Funktionstaste** loslassen.
  - Der eingestellte Wert wird für den aktuellen Garvorgang übernommen.

Nach Ablauf der Garzeit

- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.
- Das Programm läuft weiter.
- Im Display wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

7.6 Einstellungen während des Betriebs ändern



- Das angewählte Programm wird ausgeführt.
- Im Display wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

➢ Halten Sie die entsprechende **Funktionstaste** und stellen am **Drehregler** (6) den gewünschten Wert ein.

- Die Steuerung übernimmt den eingestellten Wert für den aktuellen Garvorgang.

7.7 Garvorgang abbrechen

➢ **Taste STOP** (14) drücken und circa 5 Sekunden halten.

- Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.

➢ **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.

- Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Die **LED POWER ON** (9) leuchtet.

Programm abbrechen mit Echtzeitfunktion

Siehe 'Bei Echtzeitmodus das Programm beenden oder das Gerät ausschalten , Seite 33

7.8 Datum und Uhrzeit einstellen

- Im Standby Modus die **Taste Zeit** (11) drücken und 5 Sekunden halten**.**
- Den blinkenden Balken mit dem **Drehregler** (4) an die gewünschte Position stellen**.**
- Den **Drehregler** (6) drücken.
  - Im Display blinkt der zu verändernde Wert.
- Mit dem **Drehregler** den gewünschten Wert einstellen**.**
- Den **Drehregler** erneut drücken.
  - Der neue Wert wird gespeichert.

- Zum Beenden der Einstellung die **TASTE Stop** (14) drücken.
  - Das Gerät ist im Standby Modus.

7.9 thermoporthybrid® ausschalten

- **Taste STOP** (14) drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.

- **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Gerät wechselt in den Standby-Modus.
  - Im Display erscheint die Ist-Kammertemperatur.
- Den **Drehregler** (6) drehen in die Stellung **POWER ON.**
  - Die Anzeige im Display erlischt.
- Anschlussstecker bedarfsweise vom Netz trennen.

Programm abbrechen mit Echtzeitfunktion

Siehe 'Bei Echtzeitmodus das Programm beenden oder das Gerät ausschalten , Seite 33

7.10 Bedienung der Funktionstasten

- Am **Drehregler** (6) drehen bis die Anzeige für das gewünschte Programm leuchtet.
- Den **Drehregler** drücken, um gewünschtes Programm auszuwählen.
  - Die LEDs auf den Funktionstasten blinken.

- Über die Funktionstasten je nach gewünschtem Programm Kammertemperatur, Kerntemperatur, Zeitdauer und Befeuchtung einstellen.

- Die LEDs auf den Funktionstasten blinken.

Funktionstaste Kammertemperatur

Ist-Kammertemperatur abfragen

- Die Ist-Temperatur wird im Display angezeigt, wenn keine andere Funktionstaste betätigt wurde.

Soll-Kammertemperatur abfragen

➢ Die **Funktionstaste Kammertemperatur** (13) drücken.

- Die Solltemperatur wird angezeigt.
- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur.

Soll-Kammertemperatur einstellen

➢ Die **Funktionstaste Kammertemperatur** (13) drücken und halten.

➢ Mittels Drehen des **Drehreglers** (6) die Soll-Kammertemperatur einstellen.

➢ Die **Funktionstaste Kammertemperatur** loslassen.

- Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.
- Die Ist-Kammertemperatur wird angezeigt.

Funktionstaste Kerntemperatur

Soll-Kerntemperatur abfragen

➢ Die **Funktionstaste Kerntemperatur** (12) drücken.

- Die Solltemperatur wird angezeigt.
- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kerntemperatur.

Ist-Kerntemperatur abfragen

➢ Die **Funktionstaste Kerntemperatur** (12) drücken.

- Die Ist-Kerntemperatur wird angezeigt.

Soll-Kerntemperatur einstellen

➢ Die **Funktionstaste Kerntemperatur** (12) drücken und halten. Mittels Drehen des **Drehreglers** (6) die Soll-Kerntemperatur einstellen.

➢ Die **Funktionstaste Kerntemperatur** loslassen.

- Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.
- Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Funktionstaste Zeitdauer

Sollzeitdauer abfragen

➢ Die **Funktionstaste Zeitdauer** (11) drücken.

- Die Sollzeitdauer wird angezeigt.
- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur.

Restzeit abfragen

➢ Die **Funktionstaste Zeitdauer** (11) drücken und loslassen.

- Die Restzeit wird angezeigt.
- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur.

Sollzeitdauer einstellen

➢ Die **Funktionstaste Zeitdauer** (11) drücken und halten. Durch Drehen des **Drehreglers** (6) die Sollzeitdauer verstellen.
Bei Endlosbetrieb „--“ einstellen.

➢ Die **Funktionstaste Zeitdauer** loslassen.

- Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.
- Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Funktionstaste Befeuchtung

Befeuchtungsstufen

Die Funktion Luftbefeuchtung verhindert das Austrocknen des Gargutes und verbessert die Wärmeübertragung.

Es stehen 4 Luftbefeuchtungsstufen zur Verfügung:

- 0 : neutrale Stellung, keine Befeuchtung
- Dry: das Ventil wird geöffnet, Feuchtigkeit tritt aus.
- 1 und 2: geregelte Befeuchtung

Befeuchtungsstufe abfragen

➢ Die **Funktionstaste Befeuchtung** (10) drücken.

- Die Sollstufe wird angezeigt.

Befeuchtungsstufe einstellen

➢ Die **Funktionstaste Befeuchtung** (10) drücken und halten.

➢ Durch Drehen des **Drehreglers** (6) die Befeuchtungsstufe verstellen.

➢ Die **Funktionstaste Befeuchtung** loslassen.

- Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.
- Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Taste START

Programme starten

➢ **Taste START** (15) drücken.

- Das gewählte Programm startet mit den gespeicherten Einstellungen.

Taste STOP

Programme beenden

➢ **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.

- Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.
- Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Standby-Modus einschalten

➢ **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.

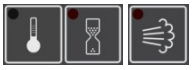
- Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Die LED Power ON (9) leuchtet.

7.11 Die thermoporthybrid® Programme

7.11.1 Programm 1: Garen

Mit diesem Programm können im **thermoport**hybrid® Speisen regeneriert werden. Der Garprozess wird durch Zeitdauer und Temperatur bestimmt.

- Die Anzeigen der Funktionstasten Kammertemperatur, Zeitdauer und Befeuchtung blinken (blinken = änderbar).



➢ Kammertemperatur, Zeitdauer und Befeuchtung einstellen.

➢ **Taste START** (15) drücken.

- Das Programm ‚Garen' startet mit den gespeicherten Einstellungen.

Programm abbrechen

➢ **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.

- Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.

➢ Mit dem **Drehregler** ein neues Programm wählen.

➢ **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten

- Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Die LED POWER ON (9) leuchtet.

7.11.2 Programm 2: Kerntemperatur

Mit diesem Programm können im **thermoport**hybrid® Speisen regeneriert werden. Mittels intergriertem Kerntemperaturfühler kann der Garprozess bestimmt werden.

- Die Anzeigen der Funktionstasten Kerntemperatur, Kammertemperatur, Zeitdauer und Befeuchtung blinken (blinken = änderbar).

- ➢ Kerntemperatur, Kammertemperatur, Zeitdauer und Befeuchtung einstellen.

- ➢ **Taste START** (15) drücken.
  - Das Programm ‚Kerntemperatur' startet mit den gespeicherten Einstellungen.

Programm abbrechen

- ➢ **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.
- ➢ **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Gerät wechselt in den Standby-Modus.

7.11.3 Programm 3: Lüfter

Im Kühlmodus werden Speisen oder Getränke durch passive Kühlung mit Kühlpellets und Umluft auf Temperatur gehalten. Kühlung ist nur möglich, wenn sich Kühlpellets im **thermoport**hybrid ® befinden. Die maximale Kühlhaltedauer beträgt 6 Stunden.

➢ Legen Sie Kühlpellets ein.

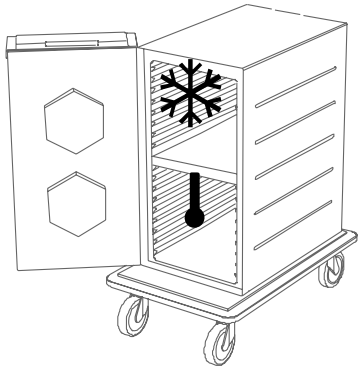
- ➢ **Drehregler** (6) auf Programm 3, Lüfter stellen.
- ➢ **Taste START** (15) drücken.
  - Der Umluftbetrieb beginnt beim Starten dieses Programms.
  - Im Display wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

- ➢ **Taste STOP** (14) drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.
  - Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt
- ➢ Mit dem **Drehregler** ein neues Programm wählen.
- ➢ **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten
  - Gerät wechselt in den Standby-Modus.
  - Die LED POWER ON (9) leuchtet.

7.11.4 Programm 4: Hybrid

Hybridfunktion ist warm/kalt gleichzeitig:

- Trennung mittels eines Isoraumteilers in 2 Kammern.
- Aktives Warmhalten < 85 °C im unteren Bereich mit Heizung, Befeuchtung und Umluft.
- Passives Kühlen im oberen Bereich durch Kühlpellets und Umluft.
  Dabei kann die Temperatur um maximal 7 °C pro Stunde steigen – abhängig von der Warmhaltetemperatur in der unteren Kammer.
- Befeuchtung ist bei Hybridbetrieb nur in der unteren Kammer möglich.



➢ Legen Sie den Isoraumteiler ein.

➢ Legen Sie im oberen Fach oben Kühlpellets ein, ansonsten kann nicht gekühlt werden.

Zubehör: siehe Fachhändler Preisliste auf der Seite Prospekte unter http://www.rieber.de

Die Anzeige auf der Funktionstaste Zeitdauer blinkt (blinken = änderbar).

Die Anzeige auf der Funktionstaste Zeitdauer blinkt (blinken = änderbar).

➢ Zeitdauer einstellen.

Für oben:
Passive Kühlung durch Lüfter + Kühlpellets.
Der Lüfterbetrieb beginnt beim Starten dieses Programms.

Für unten:
Die Anzeigen auf den Funktionstasten Kammertemperatur und Befeuchtung blinken (blinken = änderbar).

➢ Temperatur, Zeitdauer und Befeuchtung einstellen.

➢ **Taste START** (15) drücken.

Das gewählte Programm startet mit den gespeicherten Einstellungen.

➢ **Taste STOP** (14) drücken und circa 5 Sekunden halten**.**

▌ Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.

➢ **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten**.**

▌ Gerät wechselt in den Standby-Modus.

7.11.5 Programm 5: 2 Kammertemperaturen

Mittels eines Isoraumteilers kann der obere vom unteren Bereich getrennt betrieben werden. So werden zwei verschiedene Garvorgänge parallel möglich. Befeuchtung ist beim Programm „2 Kammertemperaturen“ nur in der unteren Kammer möglich. Kerntemperaturgaren ist in diesem Programm nicht möglich.

➢ Legen Sie den Isoraumteiler ein.

▌ Die Anzeige auf der Funktionstaste Zeitdauer blinkt (blinken = änderbar).

➢ Zeitdauer einstellen.

▌ Die Anzeige auf der Funktionstaste Kammertemperatur blinkt (blinken = änderbar).

Werte für die untere Kammer einstellen

Beim Programm „2 Kammertemperaturen“ wird über die Funktionstaste Kerntemperatur die untere Kammertemperatur eingestellt.

➢ Funktionstaste Kerntemperatur drücken.

▌ Die Einstellung funktioniert wie über die Funktionstaste Temperatur.

▌ Temperatur und Befeuchtung einstellen.

Werte für die obere Kammer einstellen

▌ Temperatur einstellen.

➢ **Taste START** (15) drücken.

▌ Das gewählte Programm startet mit den gespeicherten Einstellungen.

➢ **Taste STOP** (14) drücken und circa 5 Sekunden halten.

▌ Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.

➢ **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.

▌ Gerät wechselt in den Standby-Modus.

7.11.6 Programm 6: Menü (gespeicherte Menüs abrufen)

Diese Betriebsart ist ein Automatik-Betrieb. Vorher definierte Programme können abgerufen werden. Einmal programmiert, kann unterwiesenes Bedienpersonal die Speisen einfach punktgenau zubereiten.

Es gibt zwei Möglichkeiten, Menüs zu speichern und abzurufen:

- Zeitgebunden mit Echtzeitfunktion. Im Echtzeitmodus sind keine Änderungen der Einstellungen während des Ablaufs des Menüs möglich.

oder

- Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion.

MENU

Abrufen eines Menüs mit Echtzeitfunktion

➢ Mit dem **Drehregler** Menü auswählen.

▌ Im Display erscheint Menü Nr. 1.

➢ Durch Drehen des **Drehreglers** (6) gewünschte Menüs Nr. YY auswählen – gespeicherte Menüs mit Echtzeitfunktion sind mit T gekennzeichnet.

➢ Drücken Sie den **Drehregler**.

▌ Im Display erscheint zuerst folgendes Bild:

▌ Danach erscheint im Display die Startzeit.

▌ Menü Nr. YY startet mit den dazu vorgenommenen Einstellungen.

▌ Während des automatischen Ablaufs des Programms wird im Display die Kammertemperatur angezeigt.

Abrufen eines Menüs ohne Echtzeitfunktion

- Mit dem **Drehregler Menü** auswählen.
- Durch Drehen des **Drehreglers** (6) gewünschte Menüs Nr. YY auswählen.
  - Die Anzeige des Programmsymbols von Menü Nr. YY leuchtet.
- Drücken Sie den **Drehregler**.

- **Taste START** (15) drücken.
  - Menü Nr. YY startet mit den dazu vorgenommenen Einstellungen.
  - Während des automatischen Ablaufs des Programms wird im Display die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Einstellungen für den aktuellen Garvorgang ändern

Nur im Menümodus ohne Echtzeitfunktion kann man die Einstellungen für den aktuellen Garvorgang ändern.

Wenn ein Wert während des Programmablaufs geändert wird, so wirkt sich die Änderung nur auf den aktuellen Vorgang aus. Das Menü wird nicht automatisch überschrieben.

- Die entsprechende **Funktionstaste** drücken und halten.
- Am **Drehregler** (6) den gewünschten Wert einstellen.
  - Die geänderten Einstellungen werden nur für den aktuellen Garvorgang übernommen. Das abgespeicherte Menü Nr. YY wird nicht überschrieben.
  - Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Programm abbrechen ohne Echtzeitfunktion

- Taste STOP drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.
- Taste STOP nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Gerät wechselt in den Standby-Modus.
  - Die LED POWER ON (9) leuchtet.

Programm abbrechen mit Echtzeitfunktion

Siehe 'Bei Echtzeitmodus das Programm beenden oder das Gerät ausschalten ', Seite 33

7.11.7 Speichern eines Menüs

➢ Gewünschte Werte für das Programm einstellen.

Siehe Kapitel ‘Programm wählen’, Seite 20

➢ Den **Drehregler** drücken und halten.

▌ Im Display erscheint das folgende Bild:

Es gibt 2 Möglichkeiten zum Speichern eines Menüs.

Variante 1: Speichern eines Menüs mit Echtzeitfunktion

Siehe ‘Speichern eines Menüs mit Echtzeitfunktion’, Seite 31

Variante 2: Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion

Siehe ‘Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion’, Seite 32

Speichern eines Menüs mit Echtzeitfunktion

➢ Drehen Sie den **Drehregler** und stellen die gewünschte **Startzeit** ein.

➢ Drücken Sie den **Drehregler**.

▌ Im Display blinkt die nächste freie Menü-Nummer, bereits belegte Menü-Nummern leuchten.

➢ Mit dem **Drehregler** die gewünschte Menü-Nummer wählen.

▌ Die gewählte Menü-Nummer leuchtet.

➢ Den **Drehregler** drücken, um eingegebene Programmeinstellungen unter der gewünschten Menü Nr. XX zu speichern bzw. zu überschreiben. Es können 31 verschiedene Menüs abgespeichert werden.

▌ Im Display erscheint: ‘Saving please wait’.

Nach dem Speichern wird die eingestellte Zeit im Display angezeigt, bis das Programm startet.

Das Programm startet automatisch zur eingestellten Zeit.

Während des automatischen Ablaufs des Programms wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Während des Ablaufs können die eingestellten Werte nicht verändert werden.

Wenn das Programm abgelaufen ist erscheint circa eine Stunde lang ‘Ready’ im Display.

Anschließend gibt es 2 Möglichkeiten:

➢ Den **Drehregler** drücken.

Das Menü für nächsten Tag wird erneut aufgerufen.

Oder

- die Einstellungen entsperren.

Siehe ‘Bei Echtzeitmodus das Programm beenden oder das Gerät ausschalten ’, Seite 33

Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion

➢ Drücken Sie den **Drehregler**.

Im Displayerscheint „Save“ und es blinkt die nächste freie Menü-Nummer, bereits belegte Menü-Nummern leuchten.

➢ Mit dem **Drehregler** die gewünschte Menü-Nummer wählen.

Die gewählte Menü-Nummer leuchtet.

➢ Den **Drehregler** drücken, um eingegebene Programmeinstellungen unter der gewünschten Menü Nr. XX zu speichern bzw. zu überschreiben. Es können 31 verschiedene Menüs abgespeichert werden.

Im Display erscheint **OK**.

Bei Echtzeitmodus das Programm beenden oder das Gerät ausschalten

- **Taste START** und **Taste STOP** gleichzeitig drücken und halten.
  - Im Display erscheint die die Raumtemperatur.

- **Taste STOP** nochmals drücken.
  - Im Display erscheint Menü XX.

- **Taste STOP** nochmals drücken.
  - Im Display erscheint Menü.

- **Taste STOP** nochmals drücken.
  - Das Gerät ist im Standby Modus.

7.11.8 Vorgespeicherte Menüs

Menü	Funktion	Kammer-temperatur [°C]	Zeitdauer [min]	Befeuch-tungsstufe	Kern-temperatur [°C]	Bemerkungen
1	Regenerieren	140	90	2		Cook & Chill
2	Regenerieren	140	15	1		Hotellerie
3	Garen	120	20	2		Reis
4	Garen	140	75	0		Schwein
5	Kerntemperatur	130		0	58	Roastbeef
6	Kerntemperatur	130		0	50	Putenbrust
7	Hybrid	80 oben passiv unten				Warm/Kaltausgabe
8	2 Kammer	80 oben 140 °C unten	90	1		Warmhalten Regenerieren
9	2 Kammer	120 oben passiv unten				Garen Warmhalten
10	Umluft	passiv				Pellets

8 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen. Lesen Sie zuvor sorgfältig das Kapitel ‚Allgemeine Sicherheitshinweise'.

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

Vermeiden Sie Gefahren durch heiße Teile oder Bereiche

WARNUNG!

Am Gehäuse, der Tür, der Heizung etc. kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.

- Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe.
- Halten Sie Unbefugte fern.

Vermeiden Sie Gefahren durch spitze Teile

➢ **WARNUNG!** Gefahr von Stichverletzung im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler.

Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität

WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Gerät elektrisch freischalten; hierzu die Netzverbindung trennen.
- Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.
- Kontrollieren Sie Heizung und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteil nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- Elektrisch betriebene Geräte unter rauen Bedingungen sollten **mindestens alle 6 Monate** durch eine Elektrofachkraft geprüft werden.

Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt oder das Gerät sogar unbrauchbar werden.

- Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigem Gegenstand die Oberfläche. Verwenden Sie keinen Schwamm mit kratzender Oberfläche oder Stahlwolle oder Stahlbürste.
- Verwenden Sie kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray.
- Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel; stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.
- Halten Sie die Instruktionen laut Produktkennzeichnung ein.

So bereiten Sie die Arbeiten vor

- Am **Drehregler** (6) drehen in die Stellung **POWER ON**.
- Den **Drehregler** erforderlichenfalls drücken, um das Gerät auszuschalten.

  Die entsprechende Anzeige leuchtet nicht.

- Netzstecker ziehen und hierdurch unbeabsichtigtes Wiedereinschalten verhindern.
- Tür öffnen und heißes Gerät erforderlichenfalls abkühlen lassen.

- Wasserbehälter und Deckel reinigen.
- Erforderlichenfalls die Öffnung im Kunststoffpfropfen reinigen bzw. frei machen mit einem dünnen Draht.

8.2 Gerät bedarfsweise entkalken

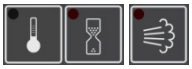
Anwendertipp

Sichere Anzeichen für Verkalkung sind: sichtbare Kalkablagerungen, verlängerte Durchlaufzeit, vermehrte Geräuschbildung, starke Dampfentwicklung.

► Entkalken Sie das Gerät zweckmäßigerweise vor einer gründlichen Reinigung.

- Befüllen Sie den Wasserbehälter circa halbvoll mit Wasser.
- Fügen Sie Entkalker entsprechend den Angaben des Herstellers hinzu.
- Schalten Sie das Gerät ein.

Die Anzeigen der Funktionstasten Kammertemperatur, Zeitdauer und Befeuchtung blinken.



- **Kammertemperatur** (13) auf 20 °C einstellen,
- **Zeitdauer** (11) auf 15 Minuten einstellen.
- **Befeuchtung** (10) auf Stufe 3 einstellen.

Siehe Kapitel 'Bedienung der Funktionstasten', Seite 22

- **Taste START** (15) drücken.

  Das Programm ‚Garen' startet, Befeuchtung wird erzeugt.

Wenn die Entkalkerflüssigkeit durchgelaufen ist:

- **Taste STOP** drücken und circa 5 Sekunden halten.

  Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.
- **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.

  Gerät wechselt in den Standby-Modus.

- Wasserbehälter bis circa 1 cm unter den Rand mit Wasser befüllen.
- Programm nochmals ablaufen lassen.
- Zumindest 1x vollständig mit einer Füllung mit Wasser spülen und hierdurch mögliche schädliche Rückstände wie vom Entkalkungsmittel entfernen.
- Wenn das Wasser durchgelaufen ist: **Taste STOP** (14) drücken.

8.3 Tür komplett entnehmen

➢ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr. Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Vor der Reinigung das Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Tür entfernen.

Anwendertipp

Außer der herausnehmbaren Tür mit den Elektroteilen Steuerung sowie Heizung/Lüftung kann das Gerät mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger zügiger und bequemer gereinigt werden.

► Entnehmen Sie die Tür komplett.

ACHTUNG

Die herausnehmbare Tür kann beim Abstellen auf dem Boden zerkratzt werden.

► Fassen Sie die Tür mit beiden Händen am Griff an und nehmen diese nach oben heraus. Stellen Sie die Tür achtsam auf einer weichen Unterlage ab.

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können die Elektroteile Bedienungseinheit, Heizung/Lüfter beschädigt werden.

► Reinigen Sie die Teile mit einem leicht **feuchten Tuch**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

➢ Kerntemperaturfühler stets in der vorgesehenen Aufnahme platzieren, siehe Bild.

8.4 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

➢ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.

➢ Entfernen Sie regelmäßig Schmutz- und Kalkablagerungen.

➢ Den Korpus können Sie mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger zügig und bequem reinigen.

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

► Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

Anwendertipp

► Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.

Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.

8.5 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

► Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

8.6 Dichtung reinigen

➢ Verschmutzte Dichtung reinigen. Zum Reinigen eignet sich eine **heiße**, **milde** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

8.7 Rollen reinigen

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden.

Bei Reinigung mit dem Dampfstrahler kann zum Beispiel das Schmierfett aus dem Radlager herauslaufen.

► Reinigen Sie die Rollen mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit **einem weichen Tuch** trockenreiben.

8.8 Gerät bedarfsweise desinfizieren

➢ Stimmen Sie sich hierzu mit Ihrem Hygiene-Beauftragten ab.

8.9 Gerät trocken in Bereitschaft halten

➢ Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die Tür geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.

➢ Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

9 Betriebsstörungen/Service

WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.
- ▶ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
F1 im Display	Funktionsstörung	➢ Rücksprache mit Rieber-Service oder einem Vertragspartner
Display zeigt nichts an	Elektrischer Anschlussstecker / Elektrokabel defekt	➢ Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren. Reparatur # Elektrofachkraft
Gerät heizt nicht auf Temperatur zu hoch	Heizung defekt Maschinenparameter P falsch eingegeben Steuerung defekt	➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Bedienungseinheit funktioniert nicht	Bedienungseinheit defekt	➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Befeuchtung funktioniert nicht	Verkalkt oder verschmutzt	➢ Entkalken, Reinigen, Wasser einfüllen # Bedienpersonal
Keine Funktion	Kerntemperaturfühler ist im Lüftungsgitter von Heizung/Ventilator	➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Rolle defekt	Verschleiß, Beschädigung	➢ Erneuern # Fachkraft für Mechanikerarbeiten

Kundendienst, Ersatzteile

Siehe im Internet http://www.rieber.de

WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

➢ Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Rieber Vertragspartner oder den Rieber Werkkundendienst.

Entsorgung des Gerätes

Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recycelt werden kann. Zur Entsorgung trennen Sie das Gerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab. Lassen Sie dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

➢ **WARNUNG!** Erstickungsgefahr beim Einschließen in das Gerät. Sichern Sie das Gerät vor Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten. Hierzu den Türverschluss zerstören.

10 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachten,
- das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden,

Siehe Kapitel „Verwendungszweck“

- Umbauten und Funktionsänderungen durchführen,
- keine Original-Ersatzteile verwenden.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen” der Rieber GmbH & Co. KG.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller, Stoßecke

Hier ist Platz für Ihre Notizen:

11 EG-Konformitätserklärung

Rieber kitchentec

EG-Konformitätserklärung
nach EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

Declaration of Conformity / Déclaration de conformité / Dichiarazione di conformità / Declaración de conformidad

Firma / Company / Société / Ditta / Empresa:

Rieber Kitchen Tec GmbH
Karl Henschel Str. 1
D-72770 Reutlingen

Produkt:
Product
Produit
Prodotto
Producto

thermoporthybrid 140
thermoporthybrid 200

Konformitätserklärung

Declaration of Conformity / Déclaration de conformité / Dichiarazione di conformità / Declaración de conformidad:

Hiermit bescheinigen wir in alleiniger Verantwortung die Konformität des Erzeugnisses mit den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien, harmonisierten Normen (DIN EN ISO 12100: Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Risikobeurteilung und Risikominimierung).

We hereby declare at our sole responsibility that the product conforms to the essential requirements of the following Directives, harmonized standards, national standards.

Par la présente nous certifions sous notre seule responsabilité la conformité du produit avec les exigences fondamentales des directives, normes harmonisées et normes nationales suivantes.

Con la presente dichiariamo sotto la nostra responsabilità la conformità del prodotto con i regolamenti basilari delle seguenti direttive, normative armonizzate e normative nazionali.

Por la presente declaramos bajo nuestra sola responsabilidad que nuestros productos están en conformidad con las exigencias básicas de las siguientes directivas de la, normas homologadas y normas nacionales.

EMV-Richtlinie 2004/108/EG

Bevollmächtigter der technischen Unterlagen:

Responsible for documentation / Responsable de la documentation / Responsabile della documentazione / Responsable de la documentación

Die Konformitätserklärung wurde ausgestellt:

Unterschrift / Signature / Signature / Firma / Firma

Reutlingen, den 2011-05-06

Martin Link (Geschäftsführung)

managing director / gérant / direttore amministrativo / director general

12 Adresse des Herstellers

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-Mail info@rieber.de
www.rieber.de